



ELYSSIA PINOT NOIR

D.O. CAVA

Het maken van de basis wijn

De Pinot Noir variëteit, met een vleugje Trepát, is het hoofdbestanddeel voor de basis wijn van deze cava.

Wij oogsten de pinot Noir in de tweede helft van augustus. Het is een druivensoort met een lage tanine structuur, niet bijzonder vol van smaak maar elegant fruitig van smaak. Deze druiven worden verbouwd op ons Mas Bernich landgoed, in het dorp Masquefa dat in de Hoog Penedès ligt. Het Mas Bernich landgoed beslaat 92 hectaren, waarvan 15 hectaren Pinot Noir worden teruggesnoeid tot Double Cordon-Royat. De bodem is zanderig krijt en de wijngaard heeft een gemiddelde jaarlijkse regenval van 550 liter per vierkante meter. De wijnstokken zijn gesnoeid tot 27.000 trossen per hectare om de productie te beperken tot 6.500 kg per hectare, zodat de verschillende aroma's en de elegante structuren die eigen zijn aan deze druif variëteit worden behouden.

Wijn maken

Pinot Noir: wordt 's nachts mechanisch geoogst om de delicate aroma's te behouden. De druiven worden gedurende 5-6 uur geweekt in de pers voordat ze geperst worden; gevolgd door een statische decantatie voordat de fermentatie met speciaal geselecteerde gisten plaats vindt in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 16-18 C.

Mixen

Pinot Noir

Proefnotities

Levendige roze framboos, vol van kleur.

Een levendige ruime mousse, met een volle kroon.

Dit is een cava vol intense zomerse rood fruit aroma's - zomer rambozen, rode bessen en kersen.

De smaak is net zo fruitig, rijp, aantrekkelijk en aanlokkelijk, met een prachtig gebalanceerde zuurgraad en een lange aangenaam verfrissende afdronk.

Analyse

Alcohol:	12% vol.
Totale zuurgraad:	3,70 g/l
Dosering:	Brut 9 g/l

Rijping

Minimum 10 maanden in de fles